

BOLO TOALHA FELPUDA DA D. ALICE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 6 ovos

4 xícaras de chá de açúcar refinado

4 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 vidro de leite de coco

1 vidro de leite integral (usar de medida o vidro do leite de coco)

250 g de margarina

1 colher de sopa de fermento em pó

CALDA:

Calda: 2 copos de leite integral

1/2 copo de açúcar refinado

1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bater as claras em neve e reserve.

Bater a margarina com o açúcar até ficar um creme branco.

Acrescente as gemas, a farinha, o leite de coco, o leite e continue batendo até misturar bem.

Acrescente as claras em neve sem bater e por último o fermento em pó.

Levar para assar em forma grande retangular untada e enfarinhada por aproximadamente 40 minutos mais ou menos.

CALDA:

Calda: Levar ao fogo apenas até levantar fervura e colocar no bolo ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35885-bolo-toalha-felpuda-da-d-alice.html>